FRITEUSE À GAZ

Série 700

Modèle: 750R-FG15LT

User Manual

S/N: Rev.: 1.4

1. Généralités 1

1.1 Symboles utilisés dans le manuel 1

1.2 Symboles utilisés sur l'appareil 2

1.3 Contrôle de la correspondance entre l'appareil et le manuel 2

2. Sécurité 3

2.1 Utilisation de l'appareil en conditions de sécurité 3

2.2 Instructions de sécurité en cas de panne 4

2.3 Autres interdictions (procédures dangereuses) 4

2.4 Mise au rebut de l'appareil 4

3. Description fonctionnelle 5

3.1 Application de l'appareil 5

3.1.1 Utilisation interdite/Utilisation à des fins non prévus 5

3.2 Construction 5

3.3 Principe de fonctionnement 6

4. Instructions de fonctionnement 7

4.1 Avant l'utilisation 7

4.1.1 Opérations préliminaires 7

4.2 Utilisation de l'appareil 8

4.2.1 Remplissage d'huile 8

4.2.2 Allumage de la veilleuse 9

4.2.3 Allumage du brûleur principal de la cuve 9

4.2.4 Cuisson 10

4.2.5 Mise hors tension de l'appareil 10

4.2.6 Thermostat de sécurité 11

4.2.7 Vidange de la cuve 12

4.3 Après l'utilisation 13

4.3.1 Nettoyage 13

4.3.2 Période de non-utilisation 14

4.3.3 Maintenance périodique 14

5. Installation 15

5.1 Généralités 15

5.1.1 Conditions réglementaires de mise en place 15

5.2 Evacuation des fumées 16

5.3 Possibles perturbations/interférences du milieu 16

5.4 Stockage 16

5.5 Déballage de l'appareil 16
5.6 Mise au rebut des emballages 16
5.7 Positionnement 16
5.8 Branchements électriques 17
5.8.1 Borne équipotentielle 17
5.9 Branchement au gaz 18
5.9.1 Contrôle de la pression d'alimentation après l'installation 20
5.9.2 Spécifications techniques des gaz 22
5.9.3 Contrôle du fonctionnement 24
5.10 Formation du personnel 24
5.11 Plaque signalétique 24

6. Instructions de réglage 25
6.1 Réglage de l'appareil pour le fonctionnement avec d'autres types de gaz 25
6.1.1 Remplacement des injecteurs des brûleurs principaux 25
6.1.2 Réglage de l'air primaire 27
6.1.3 Remplacement de l'injecteur de la veilleuse 28

7. Dépannage rapide 30

8. Specifications tehniques 33

1. Généralités

Lire attentivement les instructions contenues dans le présent manuel ; en effet, elles contiennent des informations très importantes permettant d'effectuer la mise en place, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité et de manière correcte et efficace.

Conserver le présent manuel dans un lieu sûr afin de permettre son éventuelle utilisation de la part d'autres opérateurs de l'appareil.

L'appareil doit être mis en place en conformité avec les instructions du fabricant et conformément aux réglementations locales en vigueur. Le branchement de cet appareil à l'alimentation électrique doit être effectué uniquement par un personnel professionnel qualifié.

Les personnes destinées à utiliser cet appareil devront recevoir une formation spécifique préalable concernant son fonctionnement.

Eteindre l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Les vérifications périodiques du fonctionnement préconisées par le présent manuel devront être effectuées en respectant scrupuleusement les instructions. La maintenance de l'appareil devra être confiée à une personne techniquement qualifiée, autorisée par le fabricant, qui devra utiliser des pièces détachées originales.

Le non-respect des indications fournies ci-dessus risque de compromettre gravement la sécurité de l'appareil.

1.1 Symboles utilisés dans le manuel

Ce symbole est destiné à donner des informations concernant une situation qui comporte un risque potentiel imminent pour la sécurité. Les instructions fournies sont obligatoires pour éviter des dommages aux personnes.

Ce symbole est destiné à donner des informations concernant la juste manière d'agir, afin d'éviter de mauvais résultats, des dégâts à l'appareil ou des situations dangereuses.

Ce symbole est destiné à donner des informations concernant l'existence de suggestions et de " trucs du métier " permettant d'obtenir le meilleur rendement possible de l'appareil.

Ce symbole donne des informations concernant une fonction qui doit être prise en compte aux fins de l'autocontrôle.

1.2 Symboles utilisés sur l'appareil

Ce symbole placé sur un des composants signale la présence de bornes électriques situées derrière ce même composant. Un tel composant ne devra donc être démonté que par un personnel professionnel qualifié.

1.3 Contrôle de la correspondance entre l'appareil et le manuel

La plaque signalétique de l'appareil indique son numéro de série. En cas de perte des manuels, il est possible d'en commander de nouveaux auprès du fabricant ou du distributeur local. Au moment de commander de nouveaux manuels, il est fondamental de communiquer le numéro de série indiqué sur la plaque signalétique.

2. Sécurité

2.1 Utilisation de l'appareil en conditions de sécurité

S'agissant d'un appareil conçu exclusivement pour une utilisation professionnelle, il ne devra être utilisé que par un personnel compétent. Le fonctionnement de la friteuse doit toujours être contrôlé en permanence.

L'utilisation d'huile usagée et contaminée constitue un risque pour la sécurité ; veiller à toujours utiliser de l'huile fraîche ou purifiée.

Débarraser les aliments à frire de toute humidité. La cuisson de produits humides entraîne la formation de mousse et le débordement de l'huile.

Eviter de frire des quantités excessives de produit en même temps. La quantité maximale conseillée d'aliments à frire à la fois correspond à la moitié de la capacité du panier environ.

Si le niveau de l'huile approche du repère du niveau minimum, visible sur le côté de la cuve, faire l'appoint d'huile jusqu'à atteindre le niveau maximum. Au cas où il serait nécessaire de faire l'appoint d'huile pendant le fonctionnement de l'appareil, utiliser de l'huile froide et la verser dans la cuve avec un maximum d'attention. L'on évite ainsi les éclaboussures d'huile (risque d'incendie). Eviter, de toutes façons, de mélanger de l'huile ou de la graisse fraîche avec d'importantes quantités d'huile usagée ; en effet, au contact de l'huile usagée, l'huile fraîche se dénature beaucoup plus rapidement.

La présence d'une quantité d'huile insuffisante dans la cuve entraîne des risques de surchauffe.

Ne jamais laisser la friteuse sous tension sans qu'il y ait de l'huile dans sa cuve ! Si cela devait arriver par inadvertance, le thermostat de sécurité mettrait l'appareil hors tension.

Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est chaud.

SI L'HUILE PREND FEU, NE JAMAIS UTILISER DE L'EAU POUR L'ETEINDRE.

2.2 Instructions de sécurité en cas de panne

Toujours garder le couvercle à portée de la main, dans un endroit facilement accessible.

En cas d'incendie de l'huile, utiliser le couvercle comme premier moyen pour éteindre le feu, puis l'étouffer à l'aide d'une couverture antifeu.

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et contacter le service après-vente.

En cas d'urgence, couper l'alimentation en gaz en agissant sur le robinet général.

2.3 Autres interdictions (procédures dangereuses)

Il est strictement interdit d'altérer les cachets des vis de réglage situées sur les vannes gaz.

2.4 Mise au rebut de l'appareil

L'appareil est construit avec des matières premières recyclables et ne contient pas de substances dangereuses ou toxiques. La mise au rebut de tous les matériaux d'emballage et de l'appareil doit être réalisée en rigoureuse conformité avec les normes en vigueur dans le lieu où l'appareil est installé. Les différents matériaux doivent être triés par type et remis à des centres de collecte sélective. Respecter les normes en matière de protection de l'environnement.

3. Description fonctionnelle

3.1 Application de l'appareil

L'utilisation prévue de la friteuse est la cuisson de produits crus, frais ou surgelés, ainsi que la friture continue de produits semi-cuits.

3.1.1 Utilisation interdite/Utilisation à des fins non prévus

La friteuse n'a pas été conçue pour être utilisée en tant que bain-marie ou cuiseur à pâtes.

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des pannes résultant d'une mauvaise installation ou d'une utilisation inadaptée de l'appareil. Dans ces cas, la garantie n'est pas valable.

3.2 Construction

Habillage et pieds réglables en acier inoxydable.

Cuves en acier inoxydable AISI 18/10. avec zone froide et zone d'expansion des mousses.

Dessus emboutis et avec angles arrondis.

3.3 Principe de fonctionnement

Le chauffage de l'huile jusqu'à la température désirée est assuré par des brûleurs tubulaires en acier, situés à l'extérieur de la cuve. Les brûleurs résistent aux sollicitations mécaniques et thermiques. La veilleuse et les brûleurs sont munis d'injecteurs fixes.

La température de l'huile peut être sélectionnée entre 100°C (212°F) et 190°C (374°F) (pos. 1 dans la Fig. 1) et aux valeurs intermédiaires.

La manière la plus simple de cuire les aliments consiste à les frire dans les paniers fournis en standard.

La friteuse est pourvue d'un thermostat de sécurité (pos. 3 dans la Fig. 1), qui coupe l'alimentation en gaz si la température de l'huile, pour une raison quelconque, dépasse 230°C (446°F).

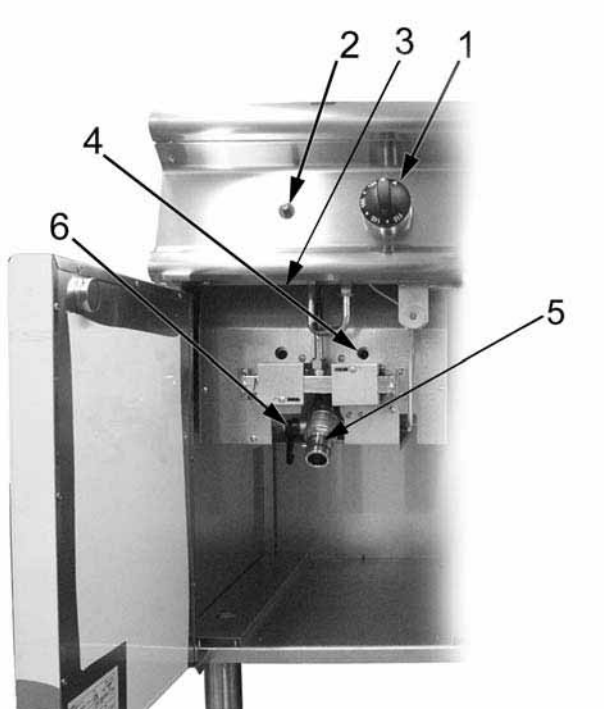

Fig. 1

1. Manette de la vanne gaz
2. Allumage piézo-électrique
3. Thermostat de sécurité
4. Regard pour contrôler la veilleuse
5. Robinet de vidange de l'huile
6. Levier d'ouverture/fermeture du robinet de vidange

4. Instructions de fonctionnement

4.1 Avant l'utilisation

4.1.1 Opérations préliminaires

Avant d'effectuer la première cuisson, il est conseillé de nettoyer soigneusement l'appareil, notamment ses cuves. Enlever soigneusement de la friteuse tous les matériaux d'emballage et les pellicules adhésives. Nettoyer la friteuse à l'eau chaude.

Evacuer l'eau de lavage de la cuve (voir le chapitre *"Vidange de la cuve"* plus loin). Essuyer l'appareil avec un chiffon sec.

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées à l'aide d'un détergent sans substances abrasives et spécifiquement prévu pour le nettoyage de telles surfaces.

Ne jamais nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau.

4.2 Utilisation de l'appareil

4.2.1 Remplissage d'huile

Vérifier tout d'abord que le levier de fermeture du robinet de vidange est fermé (pos. 6 dans la Fig. 1 plus haut).

Remplir les cuves avec de l'huile de friture de bonne qualité jusqu'à atteindre le niveau maximum (voir la Fig. 2). Pour vérifier la capacité des cuves, se reporter au *" Tableau des données techniques "*, à la fin de ce manuel.

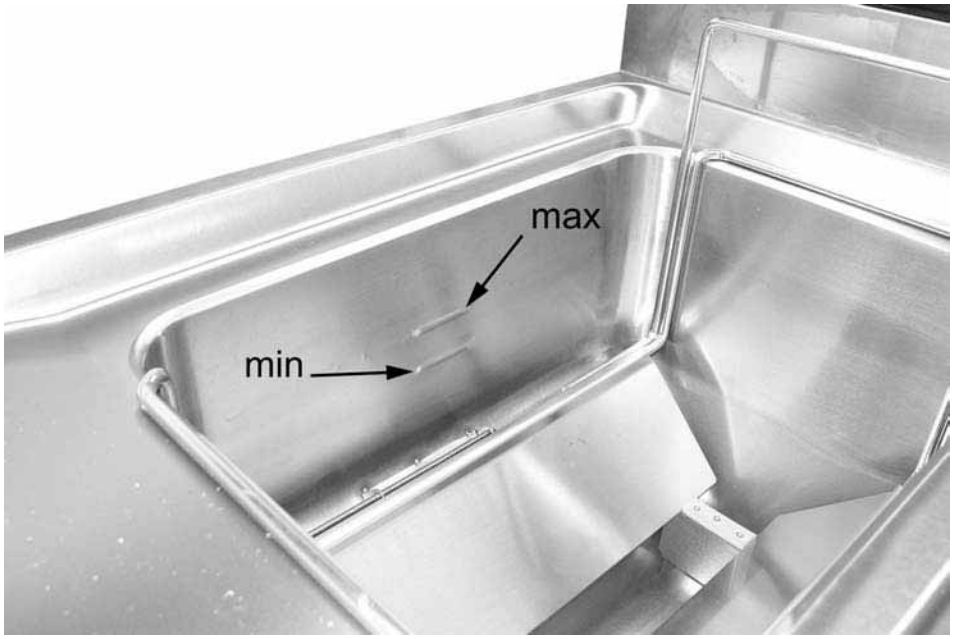

Fig. 2

Utiliser exclusivement de l'huile de friture.

Si l'on utilise de la graisse pour frire, celle-ci doit être préalablement fondue dans une poêle séparée pour éviter toute surchauffe des éléments chauffants et, donc, tout risque d'incendie.

Pendant le fonctionnement, le niveau de l'huile doit être maintenu entre les repères maximum et minimum.

Il est dangereux d'utiliser la friteuse lorsque l'huile est au-dessous du niveau minimum : risque d'incendie.

Pour vérifier la quantité d'huile nécessaire pour faire l'appoint entre les niveaux minimum et maximum, se reporter au *" Tableau des données techniques "*, à la fin de ce manuel.

4.2.2 Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner à gauche jusqu'à la pos. 11 de la Fig. 3. Tout en maintenant la manette enfoncée, actionner le bouton d'allumage (pos. 2 dans la Fig. 1). Après avoir allumé la veilleuse, maintenir la manette enfoncée à fond durant 15-20 secondes pour permettre le réchauffement du thermocouple. Si la veilleuse s'éteint, répéter l'allumage.

Il est possible de contrôler le bon allumage de la veilleuse à travers le regard spécialement prévu à cet effet (pos. 4 dans la Fig. 1 plus haut).

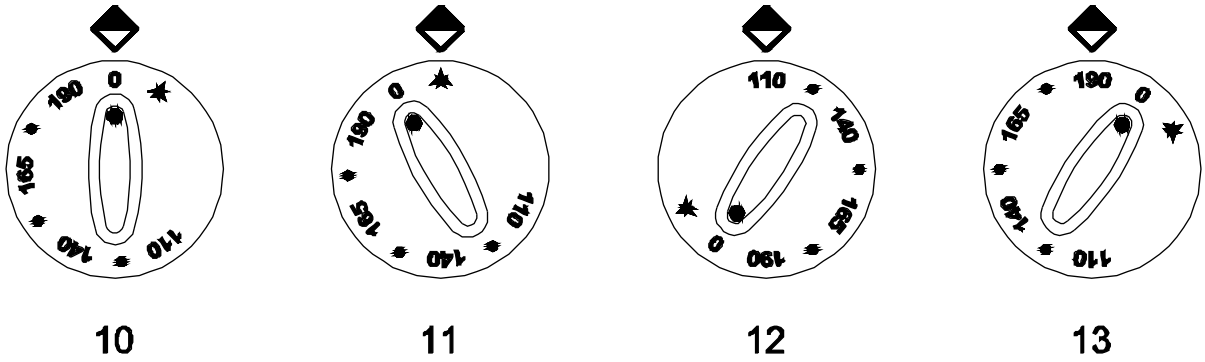

Fig. 3

10. Position ETEINT
11. Veilleuse allumée
12-13. Plage de réglage de la température

4.2.3 Allumage du brûleur principal de la cuve

Pour allumer le brûleur principal, exercer une légère pression et tourner la manette jusqu'à la position correspondant à la température désirée (pos. 12-13 dans la Fig. 3). La température de l'huile sera maintenue sur la valeur programmée par le thermostat, lequel allume/éteint automatiquement le brûleur principal.

4.2.4 Cuisson

Avant de frire, il est nécessaire d'éliminer le plus possible l'humidité contenue dans les aliments, pour éviter des éclaboussures brûlantes excessives et le débordement de l'huile dû à la formation de mousse. La quantité d'aliments à cuisiner ne doit pas dépasser 2,5 kg pour les cuves de 15 litres.

- Sélectionner la température de cuisson à l'aide du thermostat ; la température optimale est de 180°C (356°F).
- Ranger les aliments dans le panier ; remplir le panier jusqu'à 1/3 ou, tout au plus, à la moitié de sa capacité.
- Bien secouer les produits surgelés avant de les plonger dans l'huile.
- Plonger le panier dans l'huile.
- Une fois que les produits sont prêts, soulever le panier et le suspendre au support spécialement prévu à cet effet, pour en permettre l'égouttement.

Surveiller la quantité d'huile pendant la cuisson, en rappelant qu'une huile très usagée se reconnaît à son brunissement, à sa viscosité et à sa tendance à produire de la fumée dès les basses températures.

Ne jamais laisser l'appareil allumé sans surveillance.

4.2.5 Mise hors tension de l'appareil

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette à droite (pos. 11 dans la Fig. 3) : seule la veilleuse demeurera allumée. Exercer une légère pression et tourner la manette jusqu'à la pos. 10 pour éteindre la veilleuse aussi.

4.2.6 Thermostat de sécurité

L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité. Si la température de l'huile dépasse la valeur maximum de 230°C, l'alimentation en gaz est automatiquement coupée pour éviter la surchauffe de l'huile, susceptible de provoquer un incendie ou de produire des fumées toxiques. Cette mesure de sécurité intervient en cas de panne d'un composant ou d'utilisation de la friteuse contraire aux instructions (quantité insuffisante d'huile dans la cuve, utilisation de graisse solide non fondue, huile sale et/ou trop usagée).

En cas de déclenchement du thermostat de sécurité, procéder comme suit :

1. attendre quelques minutes pour permettre à la température de l'huile de descendre au-dessous de 180°C (356°F) ;
2. réarmer le thermostat de sécurité comme suit :
   - ouvrir les portes ;
   - appuyer sur la touche rouge de réarmement, jusqu'à entendre un déclic métallique ;

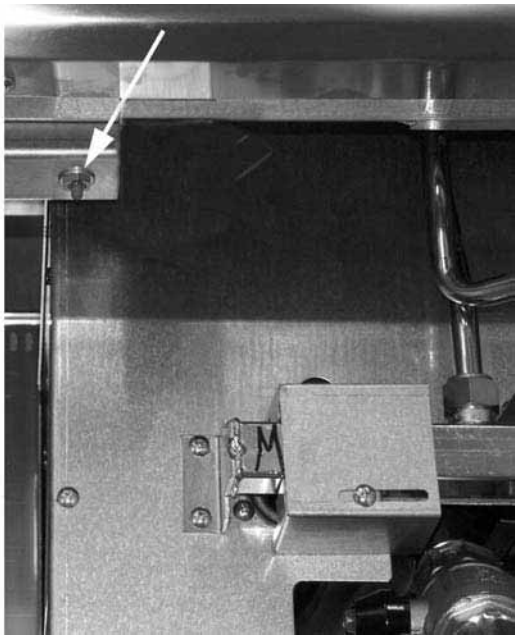

Fig. 4

3. filtrer ou changer l'huile usagée ou faire l'appoint d'huile fraîche jusqu'à atteindre le niveau maximum ;
4. mettre en marche l'appareil.

En cas d'un nouveau déclenchement du thermostat de sécurité, contacter le service après-vente.

4.2.7 Vidange de la cuve

Vidanger quotidiennement la cuve pour la nettoyer, filtrer l'huile et éliminer ainsi les résidus de friture. Faire extrêmement attention au moment de réaliser cette opération, laquelle ne doit être effectuée que lorsque l'huile a refroidi au moins à 100°C (212°F).

Pour vidanger la cuve, procéder comme suit :

1. Introduire le tuyau de vidange (pos. 15 dans la Fig. 5) dans le robinet de vidange et le tourner pour le bloquer ;
2. au-dessous du tuyau, positionner un récipient d'une capacité d'au moins 20 litres ou bien la cuve de récupération de l'huile, livrée parmi les accessoires ;
3. tourner le levier (pos. 16) pour ouvrir.

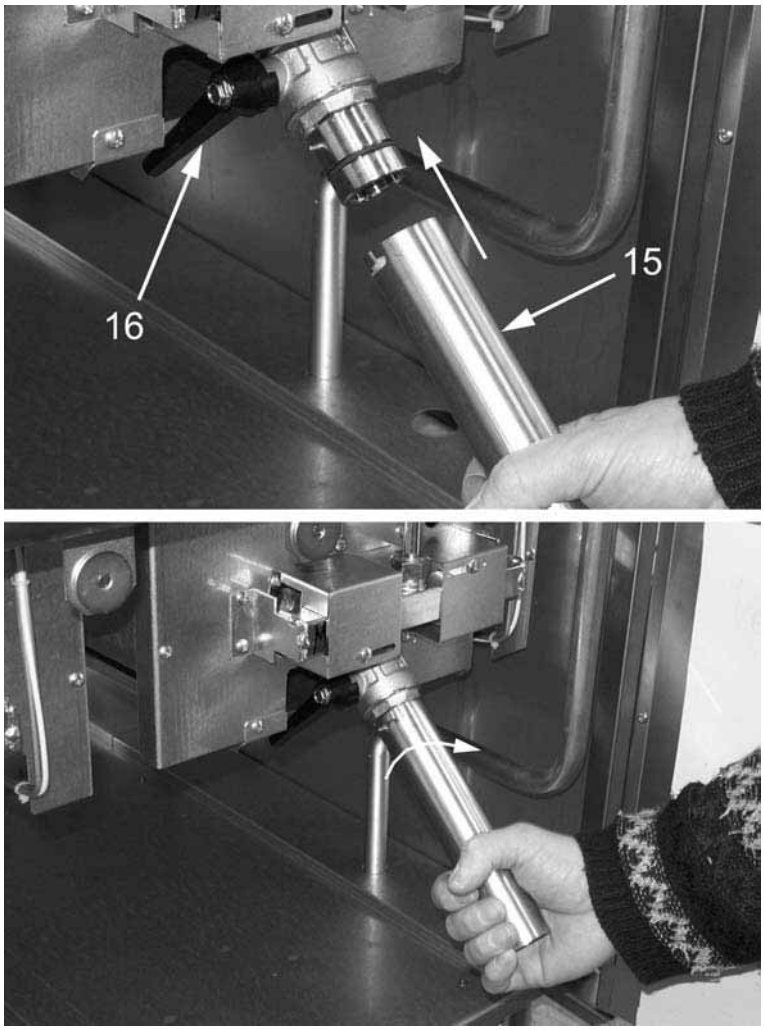

Fig. 5

15. tuyau de vidange
16. levier d'ouverture du robinet de vidange

4.3 Après l'utilisation

4.3.1 Nettoyage

Avant de procéder aux opérations de nettoyage, mettre l'appareil hors tension et couper l'alimentation en gaz en amont de l'appareil lui-même.

Attendre le refroidissement de la friteuse avant de procéder à son nettoyage.

Evacuer l'huile de la cuve, comme indiqué dans le chapitre *"Vidange de la cuve"* plus haut.

Généralités

Principales causes de détérioration ou de corrosion de l'acier inoxydable :

- utilisation de détergents abrasifs ou acides, notamment à base de chlore, tels que l'acide chlorhydrique ou l'hypochlorite de sodium (eau de Javel). Avant d'acheter un produit détergent, s'assurer, donc, qu'il n'est pas corrosif vis-à-vis de l'acier inoxydable (voir aussi le paragraphe *"Nettoyage courant"* ci-dessous) ;
- stagnation de dépôts ferreux (par exemple, ceux dus à la rouille dissoute dans l'eau qui passe à travers les canalisations, surtout après une période d'inactivité). Il faut, donc, absolument éviter une telle stagnation. Eviter d'utiliser des pailles de fer pour éliminer les résidus alimentaires les plus tenaces. Utiliser plutôt des tampons en laine d'acier inoxydable ou des spatules en acier inoxydable ou en matériaux plus tendres et en tout cas non ferreux ;
- stagnation de substances contenant des composants acides, tels que, le vinaigre, le jus de citron, les sauces, le sel, etc. Par conséquent, ne jamais laisser de telles substances en contact prolongé avec les parties en acier de l'appareil. L'évaporation de solutions salines sur les surfaces est particulièrement dangereuse pour elles.

Nettoyage courant

Un nettoyage quotidien soigné permettra de maintenir l'appareil en parfait état et en prolongera la longévité. Pour le nettoyage de l'appareil, utiliser un chiffon humide, de l'eau savonneuse ou bien des détergents ni abrasifs ni acides (voir plus haut). Ces détergents ne doivent même pas être utilisés pour nettoyer le sol à proximité de l'appareil, car leurs vapeurs pourraient se déposer et détériorer les surfaces en acier. Si la friteuse est très sale, utiliser une éponge synthétique du type Scotch-BriteTM. Rincer l'appareil à l'eau propre et l'essuyer avec un chiffon propre. Ne pas utiliser de tampons de laine d'acier parce qu'ils peuvent laisser des taches de rouille. Pour la même raison, éviter tout contact de l'appareil avec des objets ferreux.

Afin d'éviter la formation de points de corrosion, il faut éliminer soigneusement tous les résidus de sel restés sur les parois ou sur le fond de la cuve.

Ne jamais utiliser de jets d'eau directs, afin d'éviter les problèmes dus à des infiltrations nuisibles pour l'appareil.

Taches et abrasions sur l'acier

Eraflures et taches brunes peuvent être lissées ou éliminées à l'aide de tampons de laine d'acier inoxydable ou d'éponges abrasives synthétiques, en les utilisant toujours dans le sens du satinage.

Rouille

Si l'on doit éliminer des taches de rouille, il est nécessaire de s'adresser à un producteur de détergents industriels qui pourra fournir un détersif compatible et produit spécialement à cet effet. Pour ce travail, on peut aussi utiliser des produits industriels prévus pour éliminer les dépôts calcaires. Après l'utilisation et le rinçage, il peut être utile d'utiliser un détergent alcalin afin de neutraliser les éventuels composés acides restés sur les surfaces.

4.3.2 Période de non-utilisation

Si l'appareil ne doit plus être utilisé pendant une certaine période de temps, il faut tout d'abord le nettoyer et l'essuyer soigneusement, puis le protéger en le recouvrant d'une fine couche d'un produit adapté (par exemple de l'huile de vaseline en spray ou des produits similaires).

Couper l'alimentation en gaz en amont de l'appareil.

4.3.3 Maintenance périodique

Les opérations d'assistance technique et de maintenance peuvent être exclusivement exécutées par un personnel spécialisé.

L'intervention de maintenance indiquée ci-dessous doit être effectuée au moins une fois par an :

- contrôle du fonctionnement des dispositifs de régulation et de sécurité ;
- contrôle de la combustion, c'est à dire :
  1. allumage ;
  2. sécurité de combustion ;
  3. contrôle du fonctionnement dans la plage de réglage ON-OFF-ON.

Il est conseillé de souscrire un contrat d'assistance technique comportant au moins un contrôle par an.

5. Installation

5.1 Généralités

Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages subis par des personnes ou des biens à cause d'erreurs d'installation ou d'une utilisation inappropriée de l'appareil. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des pannes résultant d'une mauvaise installation. Dans ces cas, la garantie n'est pas valable.

L'installation, l'entretien, le branchement à l'alimentation en gaz ainsi que la mise en marche de l'appareil doivent être effectués par un installateur professionnel autorisé, qui devra respecter toutes les normes de sécurité en vigueur dans le lieu où l'appareil est installé.

5.1.1 Conditions réglementaires de mise en place

Nous vous rappelons que les appareils installés dans des établissements recevant du public doivent répondre aux caractéristiques indiquées ci-dessous. La mise en place et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées en conformité aux règlements et aux normes en vigueur, et notamment :

- prescriptions de sécurité contre les risques d'incendie et anti-panique dans les établissements recevant du public ;
- prescriptions générales valables pour tous les appareils ;
- installations fonctionnant à gaz combustible et hydrocarbures liquéfiés.

Par la suite, il faut suivre les prescriptions propres à chaque type de gaz utilisé :

- chauffage, ventilation, réfrigération, air conditionné et production de vapeur et d'eau chaude pour utilisation sanitaire ;
- mise en place d'appareils de cuisson destinés à la restauration ;
- prescriptions particulières pour chaque type d'établissement recevant du public (hôpitaux, magasins, etc.).

5.2 Evacuation des fumées

L'appareil doit être installé dans un local bien ventilé, de préférence sous une hotte d'aspiration, conformément aux normes en vigueur. Cela assurera l'évacuation complète des gaz brûlés, générés pendant le processus de combustion. La quantité d'air nécessaire pour la combustion est indiqué dans le *" Tableau des données techniques "* à la fin de ce manuel (voir " Besoins en air pour la combustion ").

Conformément aux normes en vigueur en matière d'installation, nos appareils sont du type indiqué dans le *" Tableau des donnés techniques "* à la ligne intitulée " Type de construction "

5.3 Possibles perturbations/interférences du milieu

Si l'appareil est installé en rapprochant ses panneaux latéraux de parois inflammables (bois ou autres matériaux) ou sensibles à la chaleur (carton-plâtre ou autres matériaux), il est nécessaire de prendre des mesures de protection adéquates afin d'éviter la détérioration de ces parois. Appliquer un revêtement pour isoler la paroi de la chaleur par rayonnement ou bien respecter une distance d'au moins 100 mm (4") des panneaux latéraux et du panneau arrière de l'appareil.

5.4 Stockage

Si l'appareil est stocké dans un entrepôt où la température est inférieure à 0°C (32°F), il faudra attendre qu'il retourne à une température d'au moins +10°C (50°F) avant de le mettre en marche.

5.5 Déballage de l'appareil

Avant d'installer la friteuse, enlever tous les matériaux d'emballage. Certains composants sont enveloppés dans un film adhésif qui doit être soigneusement retiré. Retirer les traces de colle sur les surfaces de l'appareil, en utilisant un produit solvant non inflammable spécifique. Il est défendu d'utiliser des substances abrasives.

5.6 Mise au rebut des emballages

La mise au rebut des emballages doit être réalisée conformément aux normes en vigueur dans le lieu où l'appareil est installé. Les différents matériaux doivent être triés par type et remis à des centres de collecte sélective. Respecter les normes en matière de protection de l'environnement.

5.7 Positionnement

Niveler l'appareil à l'aide d'un niveau à bulle. Les pieds permettent d'effectuer de petits réglages.

5.8 Branchements électriques

5.8.1 Borne équipotentielle

L'appareil doit être branché à un système équipotentiel. A cet effet, dans la partie inférieure gauche de l'appareil, à proximité des différents branchements, il y a une borne de connexion, identifiée par la mention "equipotential" (voir la figure 5).

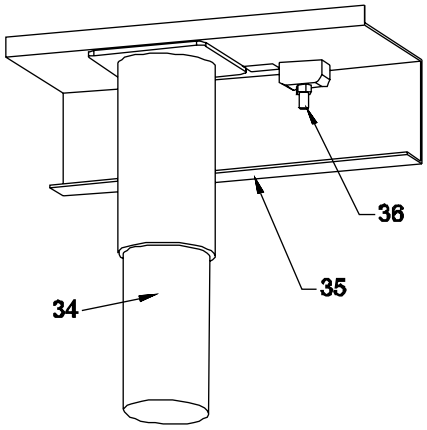

Fig. 5

34. Pied avant gauche
35. Châssis
36. Borne équipotentielle

5.9 Branchement au gaz

Cet appareil est conçu pour fonctionner au gaz naturel et liquide. Vérifier la catégorie d'appartenance du pays où doit être installé l'appareil dans le tableau suivant.

Tabella 1: Catégories et pression de gaz

PAYS	CATEGORIE DE L'APPAREYL	GAZ	PRESSION NOMINALE (mbar)	PRESSION MINIMA (mbar)	PRESSION MAXIMALE (mbar)
Belgique France	II2E+3+	G20	20	17	25
		G25	25	17	30
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Espagne Grande-Bretagne Irlande Grèce Turquie	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Repubblica Ceca Italie Suisse italienne Pourtugal Chypre	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31	37	25	45
Autriche Suisse alémanique	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	50	42.5	57.5
		G31			
Allemagne	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25			
		G30	50	42.5	57.5
		G31			
Danemark Finlande Slovaquie SuËde Lettonie Lituanie Estonie SlovÈnie NorvËge Bulgarie Croatie Chypre Roumanie Turquie MacÈdoine	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31			
Luxembourg	I2E	G20	20	17	25
Pays-Bas	II2L3B/P	G25	25	20	30
		G30	30	25	35
		G31			
Hongrie	II2HS3B/P	G20	25	20	33
		G25.1			
		G30	30	25	35
		G31			

Tabella 1: Catégories et pression de gaz

PAYS	CATEGORIE DE L'APPAREYL	GAZ	PRESSION NOMINALE (mbar)	PRESSION MINIMA (mbar)	PRESSION MAXIMALE (mbar)
Islande Malte	I3B/P	G30 G31	30	25	35
Islande	I2H	G20	20	17	25
Roumanie	II2L3B/P	G25	20	17	25
		G30 G31	30	25	35
Roumanie	II2E3B/P	G20	20	17	25
		G30 G31	30	25	35
Pologne	I2E	G20	20	17	25

Le tuyau pour le branchement de l'appareil à l'alimentation en gaz doit être en matériau métallique, du type rigide ou flexible, ayant une section proportionnée (voir le *" Tableau des données techniques "* à la fin de ce manuel). Lors des raccordements, éviter d'utiliser de l'étoupe ou du Téflon, dont les résidus pourraient atteindre le robinet/régulateur et en compromettre le bon fonctionnement ; interposer plutôt un joint d'étanchéité conçu pour les tuyauteries gaz. Ne pas oublier d'installer, en amont de l'appareil, une vanne d'arrêt de l'alimentation en gaz, laquelle devra être fermée lorsque l'appareil n'est pas en marche. Les pressions de fonctionnement sont indiquées sur la plaque signalétique ainsi que dans le *"Tableau 1 : catégories et pressions des gaz"*

Une fois le branchement au gaz complété, il est nécessaire de vérifier l'absence de fuites en regard des joints et des raccords ; pour rechercher les éventuelles fuites, utiliser de l'eau savonneuse ou bien un détecteur de fuites spécialement prévu à cet effet (spray).

5.9.1 Contrôle de la pression d'alimentation après l'installation

La pression d'alimentation du gaz peut être mesurée à l'aide d'un manomètre à liquide (par exemple, un manomètre en U, division minimale de l'échelle 0,1 mbar) ou numérique. Procéder comme suit :

- retirer les manettes ;
- desserrer les vis sur les colliers de guidage (pos. 22 dans la Fig. 8) ;
- retirer les vis dans la pos. 23, présentes sur le panneau de commandes ;

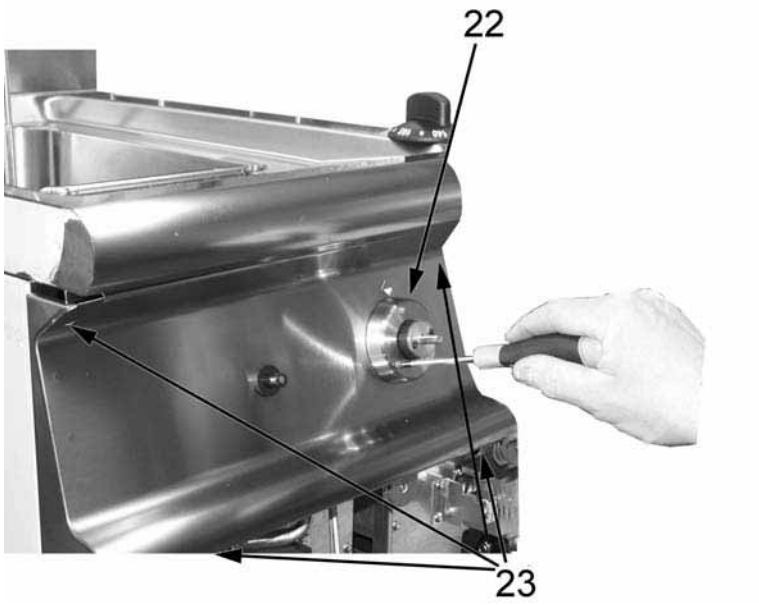

Fig. 8

22. Collier de guidage
23. Vis de fixation du panneau de commandes

- déposer le panneau de commandes (voir la Fig. 9 ci-dessous) ;

Fig. 9

- dévisser la vis (pos. 24 dans la Fig. 10) de la prise de pression (pos. 25) ;

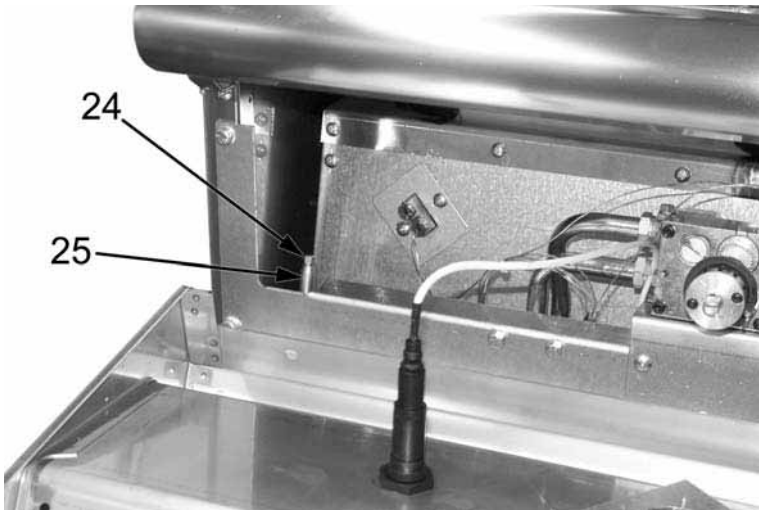

Fig. 10

24. Vis d'étanchéité
25. Prise de pression

- positionner le manomètre ;
- mettre l'appareil en marche, en respectant la notice d'utilisation ;
- contrôler la pression d'alimentation ;
- si la pression est comprise dans la plage de valeurs indiquée dans le *"Tableau 1 : catégories et pressions des gaz"* plus haut, l'appareil peut être mis en marche ; dans le cas contraire, contacter la société de distribution de gaz ;
- retirer le manomètre ;
- reposer la vis d'étanchéité (pos. 24 dans la Fig. 10) ;
- contrôler la bonne étanchéité (voir le chapitre *"Branchement au gaz"* plus haut) ;
- reposer le panneau de commandes, en vérifiant que la position du collier de guidage soit conforme à celle illustrée dans la Fig. 11 ;

Fig. 11

5.9.2 Spécifications techniques des gaz

L'appareil doit être mis en marche à la puissance nominale, avec l'injecteur indiqué dansle *"Tableau 2 : caractéristiques des brûleurs"* ci-dessous. Tous les injecteurs nécessaires sont livrés avec l'appareil, dans un sachet. Les injecteurs des brûleurs principaux sont marqués en centièmes de mm, tandis que ceux des veilleuses sont identifiés par un numéro de référence.

Tableau 2 : caractéristiques des brûleurs

		750R-FG15LT
Puissance nominale (kW)		13
Puissance minimum (kW)		
Consommation de gaz naturel (m³/h)	G20	1.4
	G25	1.6
	G25.1	1.6
Consommation de gaz liquide (kg/h)		1.0
Consommation de gaz de ville (m³/h)	G110	
	G120	
G20 20 mbar		
Pression nominale (mbar)		20
Pression réduite (mbar) minimum		
Injecteurs (1/100 mm)	Veilleuse	27·2
	Maximum	210 x 2
	Min.	
Distance de l'air primaire (mm)		20
G25 20 mbar		
Pression nominale (mbar)		20
Pression réduite (mbar) minimum		
Injecteurs (1/100 mm)	Veilleuse	27·2
	Maximum	245 x 2
	Min.	
Distance de l'air primaire (mm)		20
G25 25 mbar		
Pression nominale (mbar)		25
Pression réduite (mbar) minimum		
Injecteurs (1/100 mm)	Veilleuse	27·2
	Maximum	230 x 2
	Min.	
Distance de l'air primaire (mm)		20
G30/31 28/37 mbar		
G30/31 30 mbar		
G30/31 30/37 mbar		
Pression nominale (mbar)		28 / 30 / 37
Pression réduite (mbar) minimum		
Injecteurs (1/100 mm)	Veilleuse	16·2
	Maximum	130 x 2
	Min.	
Distance de l'air primaire (mm)		10

Tableau 2 : caractéristiques des brûleurs

		750R-FG15LT
G30/31 50 mbar		
Pression nominale (mbar)		50
Pression réduite (mbar) minimum		
Injecteurs (1/100 mm)	Veilleuse	16·2
	Maximum	115 x 2
	Min.	
Distance de l'air primaire (mm)		5
G20 25 mbar		
Pression nominale (mbar)		25
Pression réduite (mbar) minimum		
Injecteurs (1/100 mm)	Veilleuse	27·2
	Maximum	200 x 2
	Min.	
Distance de l'air primaire (mm)		20
G25.1 25 mbar		
Pression nominale (mbar)		25
Pression réduite (mbar) minimum		
Injecteurs (1/100 mm)	Veilleuse	38
	Maximum	230 x 2
	Min.	
Distance de l'air primaire (mm)		20
G110 8 mbar		
Pression nominale (mbar)		
Pression réduite (mbar) minimum		
Injecteurs (1/100 mm)	Veilleuse	
	Maximum	
	Min.	
Distance de l'air primaire (mm)		
G120 8 mbar		
Pression nominale (mbar)		
Pression réduite (mbar) minimum		
Injecteurs (1/100 mm)	Veilleuse	
	Maximum	
	Min.	
Distance de l'air primaire (mm)		

5.9.3 Contrôle du fonctionnement

1. Mettre l'appareil en marche en suivant la notice d'utilisation.
2. S'assurer de l'absence de fuites de gaz.
3. Vérifier la stabilité des flammes dans la plage de réglage ON-OFF-ON.
4. Contrôler le procédé d'allumage tout au long du brûleur principal. Vérifier la régularité des flammes.
5. Contrôler le bon fonctionnement de la veilleuse. Si la veilleuse a été réglée correctement, la flamme doit envelopper le thermocouple et avoir un aspect régulier. Autrement, il faudra contrôler si on a installé le bon injecteur.
6. Vérifier si les gaz brûlés sortent régulièrement par les conduits d'évacuation.
7. Vérifier qu'il y a un parfait afflux d'air frais.

5.10 Formation du personnel

Informer le personnel chargé de l'utilisation de l'appareil de son fonctionnement en faisant toujours référence à la notice d'utilisation et mettre la notice elle-même a sa disposition.

5.11 Plaque signalétique

La plaque signalétique affichant les caractéristiques techniques du modèle en question, est apposée à l'endroit indiqué dans les schémas d'installation et de branchement et elle contient les données suivantes :

Constructeur :	
Modèle :	(voir la couverture)
Numéro de série :	
Année de fabrication :	
Catégorie :	(voir le "Tableau des données techniques")
Puissance thermique :	(voir le "Tableau 2: caractéristiques des brûleurs")
Consommation de gaz naturel :	(voir le "Tableau 2: caractéristiques des brûleurs")
Consommation de gaz liquide :	(voir le "Tableau 2: caractéristiques des brûleurs")
Pression d'alimentation :	
gaz naturels : G20	(voir le "Tableau 1: catégories et pressions des gaz" plus haut)
gaz liquides (butane/propane) : G30/ G31	(voir le "Tableau 1: catégories et pressions des gaz" plus haut)
gaz de ville : G110/G120	(voir le "Tableau 1: catégories et pressions des gaz" plus haut)
Alimentation en gaz :	(voir le "Tbleau des données techniques")
Tension d'alimentation:	(voir l'étiquette apposée sur l'emballage et sur l'appareil)
Appareil réglé pour :	

6. Instructions de réglage

6.1 Réglage de l'appareil pour le fonctionnement avec d'autres types de gaz

Par exemple, pour passer du gaz naturel au gaz liquide, il est nécessaire de remplacer les injecteurs des brûleurs principaux et des veilleuses ; les injecteurs prévus sont indiqués dans le *"Tableau 2 : caractéristiques des brûleurs"* plus haut.

6.1.1 Remplacement des injecteurs des brûleurs principaux

1. Déposer la bague coulissante en ôtant la vis indiquée dans la pos. 28 de la Fig. 13 ;

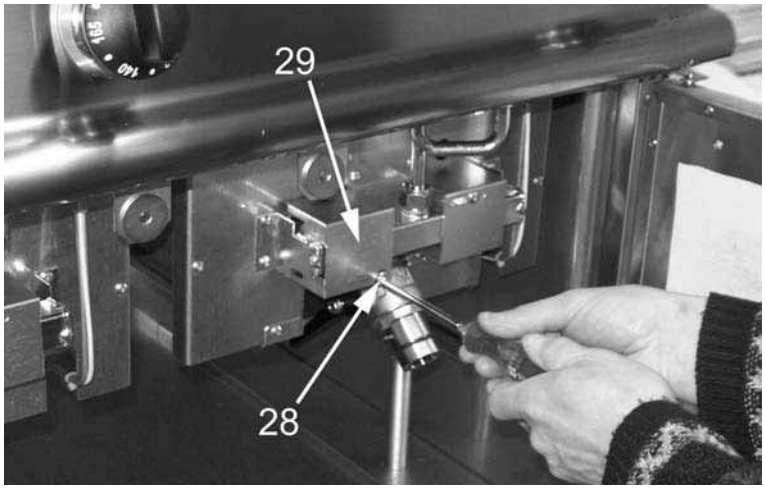

Fig. 13

28. Vis de réglage de l'air primaire
29. Bague coulissante de réglage de l'air primaire

2. déposer l'injecteur (pos. 30 dans la Fig. 14) et le remplacer par celui indiqué dans le *"Tableau 2 : caractéristiques des brûleurs"* ;

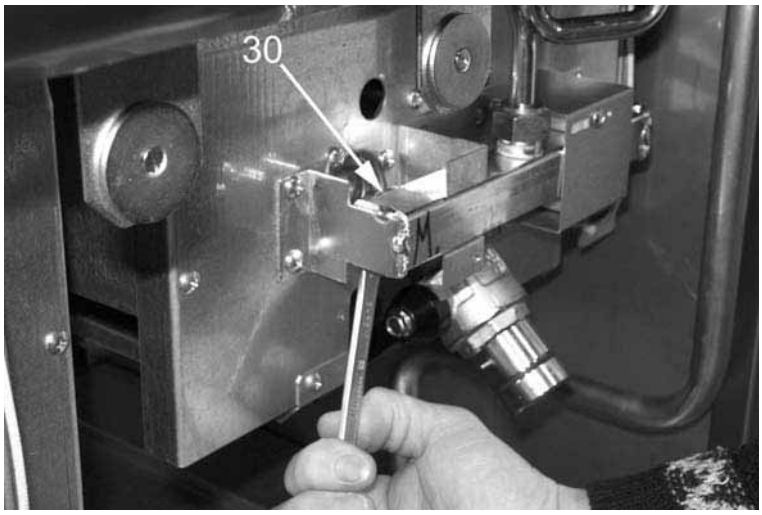

Fig. 14

30. Injecteur du brûleur

Après le remplacement, il est nécessaire de régler l'air primaire (voir le chapitre suivant *"Réglage de l'air primaire"*).

Aucun réglage de la puissance minimale ne sera nécessaire car le fonctionnement du thermostat est du type " Tout ou Rien ".

6.1.2 Réglage de l'air primaire

Pour régler l'air primaire (pos. 31 dans la Fig. 15), desserrer la vis de la pos. 32 et déplacer la bague jusqu'à obtenir les valeurs indiquées dans le *"Tableau 2 : caractéristiques des brûleurs"* .

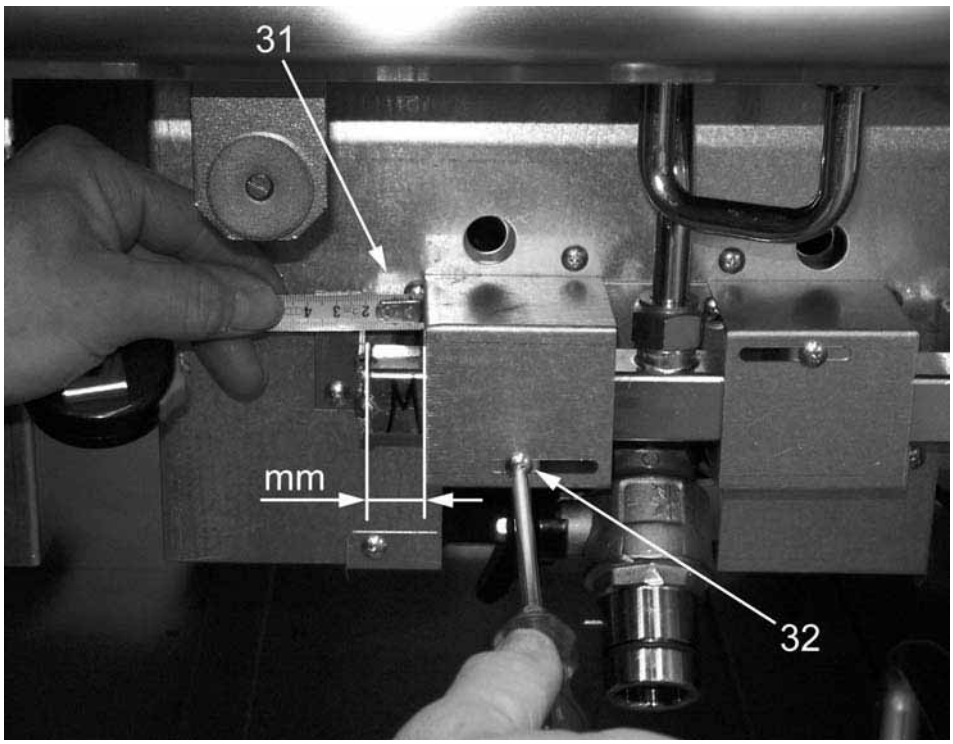

Fig. 15

31. Distance de l'air primaire
32. Vis de réglage de l'air primaire

6.1.3 Remplacement de l'injecteur de la veilleuse

La veilleuse comporte des injecteurs fixes et un réglage de l'air fixe. Pour le fonctionnement avec d'autres types de gaz, il est nécessaire de remplacer l'injecteur (pos. 35 dans la Fig. 18) par celui indiqué dans le *"Tableau 2 : caractéristiques des brûleurs"* , suivant le type de gaz utilisé. Il n'est pas nécessaire de régler l'air primaire.

1. Déposer la poignée de fermeture du robinet de vidange ;
2. déposer la couverture inférieure du caisson de fumées, en retirant les différentes vis avant ;

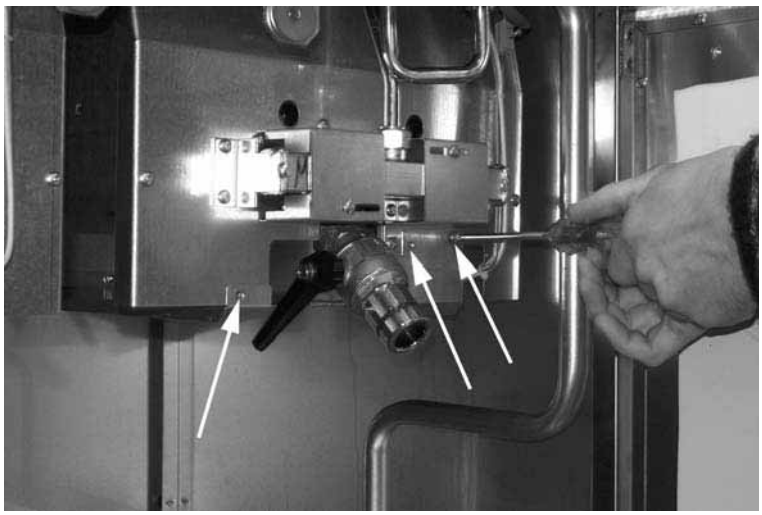

Fig. 16

3. déposer temporairement la bougie en dévissant l'écrou ;

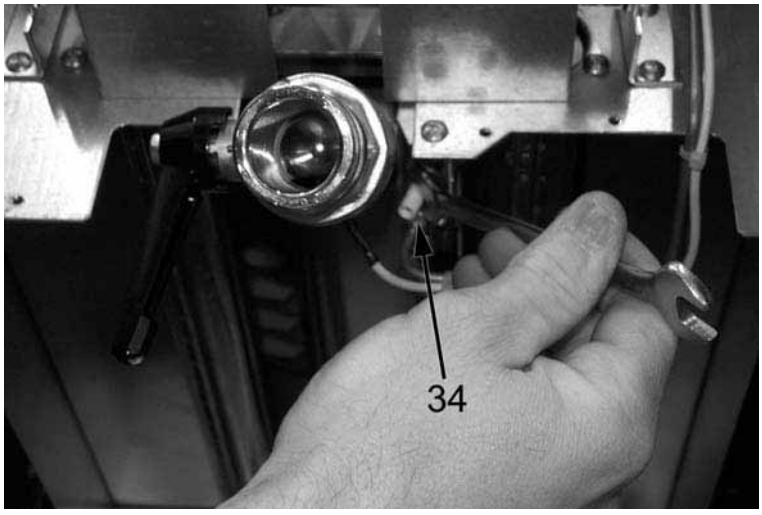

Fig. 17

34. Bougie d'allumage

4. remplacer l'injecteur de la veilleuse par un injecteur approprié, en dévissant l'écrou dans la pos. 35 de la Fig. 18, au moyen d'une clé à ouverture fixe, afin de contrebalancer la torsion ;

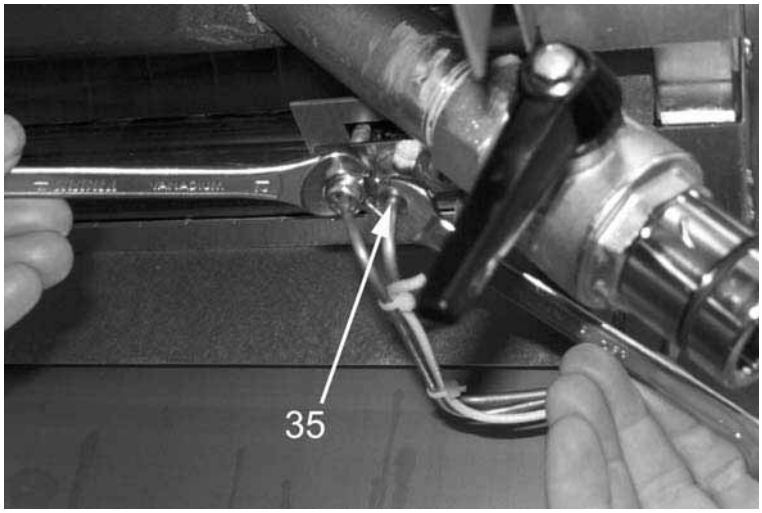

Fig. 18

35. Injecteur de la veilleuse

Une fois les injecteurs remplacés, il est nécessaire de vérifier le fonctionnement correct de l'appareil (voir chapitre *"Contrôle du fonctionnement"* à la fin de la section précédente *"Installation"*)

7. Dépannage rapide

Cet appareil ne comporte pas de pièces qui puissent être réparées par l'utilisateur. Les opérations de maintenance doivent être exécutées par un technicien agréé.

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES	QUOI FAIRE	
		POUR L'UTILISATEUR	POUR LE TECHNICIEN
La veilleuse ne s'allume pas :	la bougie n'est pas fixée correctement ou bien le branchement avec le câble n'est pas correct ;		contrôler le branchement ;
	l'allumage piézo-électrique est défectueux ;		le remplacer ;
	l'isolant de la bougie est endommagé ;		le remplacer ;
	perte de charge dans la conduite d'alimentation en gaz ;		contacter la société de distribution du gaz ;
	injecteur bouché ;		nettoyer l'injecteur de la veilleuse ou le remplacer (voir le chapitre "Remplacement de l'injecteur de la veilleuse" dans la section "Instructions de réglage") ;
	vanne gaz endommagée ;		remplacer la vanne gaz (voir le chapitre "Remplacement de la vanne gaz" dans la section "Maintenance").
Après avoir relâché la manette, la veilleuse s'éteint :	le thermocouple n'est pas suffisamment réchauffé par les flammes de la veilleuse ;	répéter l'allumage ;	
	le thermocouple est endommagé ;		le remplacer ;
	vanne gaz endommagée ;		remplacer la vanne gaz (voir le chapitre "Remplacement de la vanne gaz" dans la section "Maintenance").
	le thermostat de sécurité s'est déclenché ;	réarmer le thermostat de sécurité (voir le chapitre "Thermostat de sécurité" dans la section "Instructions de fonctionnement").	
La veilleuse demeure allumée, mais le brûleur principal ne s'allume pas :	perte de charge dans la conduite de gaz ;		contacter la société de distribution du gaz ;

	injecteur du brûleur bouché ;		nettoyer l'injecteur du brûleur (voir chapitre "Remplacement des injecteurs des brûleurs principaux" dans la section "Instructions de réglage") ;
	vanne gaz endommagée ;		remplacer la vanne gaz (voir le chapitre "Remplacement de la vanne gaz" dans la section "Maintenance").
Le thermostat de sécurité se déclenche :	huile au-dessous du niveau minimum dans la cuve ;	faire l'appoint d'huile jusqu'à atteindre le niveau nominal ;	
	thermostat de régulation mal réglé ou endommagé ;		remplacer la vanne gaz (voir le chapitre "Remplacement de la vanne gaz" dans la section "Maintenance").
Il n'est pas possible de régler la température de l'huile :	thermostat de régulation mal réglé ou endommagé ;		remplacer la vanne gaz (voir le chapitre "Remplacement de la vanne gaz" dans la section "Maintenance").
Pendant la friture, l'huile mousse excessivement :	produit à frire chargé d'humidité ;	le sécher (voir le chapitre "Cuisson" dans la section "Instructions de fonctionnement") ;	
	huile usagée ;	le remplacer (voir le chapitre "Cuisson" dans la section "Instructions de fonctionnement") ;	
	quantité de produit supérieure à la charge conseillée ;		